


KLEINER HUNGER

Focaccia Taggiasca Oliven getrocknete Tomaten  pro Person	5.00
Marinierte Oliven Mammutkäse 	9.00
Parkhotel Plättli für 2 Personen	29.00
Mostbröckli Rohschinken Mammutkäse marinierte Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Camembert	

VORSPEISEN

Blattsalat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	12.00
Gemischter Salat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	14.00
Nüsslersalat Speck Ei Croûtons	15.00
« Randen Variation » Frischkäse Baumnuss-Vinaigrette	18.00
Randensorbet Randenblätter 	
Gourmetsalat Wachtelbrust (FR) Süssholzjus Wachtelei Avocado	23.00

SUPPEN

Tagessuppe Tagesempfehlung	11.00
Pastinaken - Topinambur Suppe Petersilienöl Kokosflakes 	15.00




WINTERLICHE FREUDEN

Pouletgeschnetztes «Tom Kha Gai» Kokos-Zitronengras Sauce Asia-Gemüse Jasminreis	31.00
Beefburger «Parkhotel» (Knochengereiftes Fleisch) Brioche Bun Relish Sauce Cheddar Käse Salat Röstzwiebeln Pommes frites	28.50
Lammhaxe ^(GB) Bergkräuter - Jus Weisskohl Serviettenknödel	36.00
Secreto vom Iberico Schwein fruchtige Salsa Wintergemüse Chili-Kartoffeln	44.00

FISCH

Winterkabeljau ^(FAO 27) Wurzelgemüse Trüffel - Kartoffelstock Trüffeljus Amaranth	42.00
---	-------


VEGETARISCH

Trüffelravioli aus Burgdorf Parmesanschaum Lauch 	22.00 32.00
Spinatgnocchi Pinienkerne Randenblätter Olivenöl getrocknete Tomaten 	26.50
Tagesempfehlung auf Anfrage 	26.50

UNSERE KLASSIKER


Kalbs Cordon bleu Kaltbach Greyerzer Hinterschinken Wintergemüse Pommes frites	48.00
Paniertes Schweinsschnitzel Wintergemüse Pommes frites	29.00
Egliknusperli aus dem Wallis Tartarsauce Wintergemüse Salzkartoffeln	43.00
Rindsentrecôte im Kupferpfännchen knochengereift „do it yourself“ am Tisch Café de Paris Wintergemüse Rosmarin - Bratkartoffeln	180g 51.00 300g 72.00
Rindstatar Gemüse Pickles Toastbrot mild pikant scharf nach Wahl serviert mit Pommes frites	110g 24.50 220g 38.00 +5.50

AUS DER DORFKÄSEREI


Crème brûlée vom Époisses (französischer Weichkäse)  17.00
 Dörrfrüchte - Ingwer Salat

DESSERT

Café Gourmand 9.50
 Café Crème oder Espresso | süsse Verführung

Spekulatius Tiramisu | Blutorangen | Yuzu - Gel | Kumquat  14.00

Apfelküchlein | Vanilleglace  13.50

Coupe Nesselrode | Vermicelles | Emmentaler Meringue | Rahm 13.50
 Vanilleglace 

Vermicelles | Emmentaler Meringue | Rahm  10.00

Fruchtsalat  9.00
 Mit Rahm | Bisquit +1.50
 Mit Grappa +4.00
 Mit 1 Kugel Glace nach Wahl +2.00



Hausgemachte Glace / Sorbet pro Kugel 4.50

Eierlikör Glace 

Dattel - Rumglace 

Mandarinsorbet 

Ovomaltine Glace 

Vegetarische Gerichte haben wir mit  und vegane Gerichte mit einem 
 für Sie gekennzeichnet. Selbstverständlich sind auf Anfrage auch weitere
 Gerichte vegan erhältlich.

Für Informationen zu **Allergenen** in den einzelnen Gerichten, geben Ihnen
 unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Herkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen Schweizerfleisch
 Unsere Preise sind in CHF angegeben und beinhalten die gesetzliche MwSt.